



Sgamaro S.p.A.

silos

sede legale e stabilimento

Via A. Pedone 9
71042 Cerignola (FG)

Via Chioggia 11/a
31030 Castello di Godego (TV)

T +39 0423 760007
F +39 0423 760101
www.sgamaro.it

C.F. E P.IVA 03085080269
R.E.A. 220035
cap.soc. € 2.000.000,00 i.v.

SPECIFICA DI PRODOTTO

SPE105 - Pasta Food Service BIO-5kg-linea 113-Rev 15-mag 14

Descrizione generale: Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti di semola di grano duro e acqua.

Descrizione commerciale: Linea 113 Food Service BIO formati tradizionali di semola

Ingredienti: 100% semola di grano duro da agricoltura biologica, prodotta esclusivamente presso il molino Jolly Sgamaro

Origine della materia prima: 100% grano duro italiano da agricoltura biologica

Legislazione e Norme: Prodotto conforme ai Reg. CE N°834/07 e 889/08 (relativi al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all' indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari).

Organismo di controllo: ICEA (riconosciuto con il decreto MiPAF N° 91737 del 18.07.2002) IT BIO 006 E462

Additivi: Il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura

Imballaggio: confezioni singole in film accoppiato di polietilene e polipropilene da 5kg

Modalità di trasporto: non refrigerato

Modalità di conservazione: teme l'umidità, conservare in luogo fresco e asciutto

Shelf life alla produzione (TMC): 36 mesi

Shelf life alla consegna (TMA): minimo 27 mesi

Modalità di preparazione: da consumarsi previa cottura in acqua bollente per il tempo indicato

Allergeni: contiene cereali contenenti glutine e prodotti derivati

Ogm free: al momento attuale nel nostro Paese non è ammessa la coltivazione di grano OGM; escludendo quindi contaminazioni di grano proveniente dall'estero, che non utilizziamo nel nostro processo produttivo, garantiamo l'assenza di OGM nel prodotto.

LINEA	FORMATO	CODICE FORMATO	COTTURA AL DENTE
113	SPAGHETTI 5	11305	8 MIN
113	BUCATINI 9	11309	11 MIN
113	TEMPESTINA 13	11313	9 MIN
113	RISONE 17	11317	8 MIN
113	STELLINE 20	11320	8 MIN
113	CONCHIGLIETTE 22	11322	4 MIN
113	PENNETTE RIGATE 25	11325	9 MIN (DOPPIA COTTURA 4 MIN)
113	GRAMIGNA 26	11326	8 MIN
113	GNOCCHETTI SARDI 27	11327	11 MIN (DOPPIA COTTURA 5 MIN)
113	CORALLINI RIGATI 32	11332	10 MIN

Per approvazione

Pagina 1 di 4



Sgambaro S.p.A.

silos

sede legale e stabilimento

Via A. Pedone 9
71042 Cerignola (FG)

Via Chioggia 11/a
31030 Castello di Godego (TV)

T +39 0423 760007
F +39 0423 760101
www.sgambaro.it

C.F. E P.IVA 03085080269
R.E.A. 220035
cap.soc. € 2.000.000,00 i.v.

SPECIFICA DI PRODOTTO
SPE105 - Pasta Food Service BIO-5kg-linea 113-Rev 15-mag 14

			(DOPPIA COTTURA 4 MIN)
113	PENNE PICCOLE R. 33	11333	11 MIN (DOPPIA COTTURA 5 MIN)
113	PENNE MEDIE RIG. 36	11336	11 MIN (DOPPIA COTTURA 5 MIN)
113	SEDANINI RIGATI 37	11337	9 MIN (DOPPIA COTTURA 4 MIN)
113	NOCCIOLINE 39	11339	11 MIN (DOPPIA COTTURA 5 MIN)
113	STORTINI RIGATI 40	11340	10 MIN (DOPPIA COTTURA 4 MIN)
113	PIPE RIGATE 43	11343	9 MIN (DOPPIA COTTURA 4 MIN)
113	PENNE RIGATE 45	11345	11 MIN (DOPPIA COTTURA 4 MIN)
113	SEDANI RIGATI 48	11348	11 MIN (DOPPIA COTTURA 5 MIN)
113	TORTIGLIONI 49	11349	11 MIN (DOPPIA COTTURA 4 MIN)
113	CELLENTANI 51	11351	6 MIN (DOPPIA COTTURA 3 MIN)
113	MEZZE MANICHE 58	11358	10 MIN (DOPPIA COTTURA 5 MIN)
113	FUSILLI 59	11359	10 MIN (DOPPIA COTTURA 6 MIN)

Resa del prodotto:

<u>PASTA CORTA</u>	<u>PASTA LUNGA</u>
<i>PASTA SECCA CRUDA 100g</i>	<i>PASTA SECCA CRUDA 100g</i>
<i>PASTA COTTA 190-205g</i>	<i>PASTA COTTA 220-243g</i>

Caratteristiche merceologiche:

Odore e sapori tipici	Assenza di rotture
Assenza di corpi e sostanze estranee	Assenza di infestazione da parassiti
Assenza di venature	

Per approvazione

Pagina 2 di 4



Sgambaro S.p.A.

silos

sede legale e stabilimento

Via A. Pedone 9
71042 Cerignola (FG)

Via Chioggia 11/a
31030 Castello di Godego (TV)

T +39 0423 760007
F +39 0423 760101
www.sgambaro.it

C.F. E P.IVA 03085080269
R.E.A. 220035
cap.soc. € 2.000.000,00 i.v.

SPECIFICA DI PRODOTTO
SPE105 - Pasta Food Service BIO-5kg-linea 113-Rev 15-mag 14

Parametro	Valore di riferimento
Umidità	12,5% max (DPR 187/2001)
Ceneri	0,90 % s.s. max (DPR 187/2001)
Proteine (N x 5,70)	12,5% min
Cellulosa	0,20% min - 0,45% max
Acidità	4 gradi max (DPR 187/2001)
Grano tenero	< 3% (DPR 187/2001)
Aflatossine B1-B2-G1-G2	Somma B-G < 4 µg/kg (Reg. 1881/06)
Ocratossina A	< 3 µg/kg (Reg. 1881/06)
Deossinivalenolo (DON)	< 250 µg/kg (Reg. 1881/06)
Pesticidi	Reg. 396/05 e s.m.i. e D.M. 27 agosto 2004 e s.m.i.
Cadmio (Cd)	< 0,10 mg/kg (Reg. 1881/06)
Piombo (Pb)	< 0,20 mg/kg (Reg. 1881/06)

Analisi microbiologiche:

Parametro	Valore di riferimento
Carica batterica totale	max. 100.000 UFC/g
Lieviti	max. 100 UFC/g
Muffe	max. 100 UFC/g
Coliformi	max. 100 UFC/g
E. coli	<10 MPN/1g
Stafilococco aureo	max. 50 UFC/g
Salmonella	assente in 25 g

Valori nutrizionali per 100g di prodotto secco:

Valore energetico	1.512 kJ (357 kcal)
Proteine	12,5 g
Carboidrati (di cui zuccheri)	71,5 g (1,4g)
Grassi (di cui saturi)	1,5 g (0)
Ferro	1,5 mg

Fibre	3,5 g
Colesterolo	0 g
Sodio	1,1 mg
Calcio	20 mg

Per approvazione

Pagina 3 di 4



Sgambaro S.p.A.

silos

sede legale e stabilimento

Via A. Pedone 9
71042 Cerignola (FG)

Via Chioggia 11/a
31030 Castello di Godego (TV)

T +39 0423 760007
F +39 0423 760101
www.sgambaro.it

C.F. E P.IVA 03085080269
R.E.A. 220035
cap.soc. € 2.000.000,00 i.v.

SPECIFICA DI PRODOTTO
SPE105 - Pasta Food Service BIO-5kg-linea 113-Rev 15-mag 14

Caratteristiche organolettiche e fisiche:

Aspetto omogeneo, secondo le caratteristiche del formato prefissato

Dimensioni variabili a seconda del formato

Colore paglierino-uniforme

Odore neutro e sapore gradevole

Per approvazione

Pagina 4 di 4